

# Thai Chili paste

## **Ingrédients:**

15-20 petits piments séchés  
2 c. à table de crevettes séchées  
10 gousses d'ail - coupées grossièrement  
4 échalotes françaises - coupées grossièrement  
3 c. à table de concentré de tamarin  
1/4 c. à thé de sel  
1 c. à table de sauce de poisson  
3 c. à table de sucre de palme - coupé en lamelles  
1/4 c. à thé de pâte de crevette (optionnel)  
1/4 tasse d'huile végétale

## **Étapes:**

Découper les piments séchés afin d'enlever les graines. Si vous voulez un mélange plus piquant, vous pourrez laisser les graines selon vos préférences.

Griller les piments séchés dans un poêlon sur feu moyen en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que vous voyez qu'ils soient légèrement brûlés à certains endroits. Les retirer du poêlon et les mettre dans un moulin à épices. Broyer pour le réduire en poudre.

Ajouter les crevettes à la poudre de piments et continuer à moulin pour en faire un mélange uniforme.

Dans un wok ou un poêlon, faire griller l'ail et les échalotes françaises en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils soient un peu brûlés. Il n'est pas nécessaire de mettre de l'huile dans le poêlon. Lorsqu'ils sont assez brûlés à votre goût, fermer le feu.

Dans un robot culinaire, mettre tous les ingrédients et réduire le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte fine et uniforme.

Versez la pâte dans un wok ou un poêlon. Cuire sur feu bas et remuant constamment pour environ 15 minutes, afin que tous les ingrédients cuisent correctement et que la pâte réduise un peu.

Une fois cuite, la pâte de chili peut être gardée dans un pot vitré pour quelques mois. Elle peut aussi être congelée pour être gardé beaucoup plus longtemps!